
DRJOEZAHI.COM
أطباق مختارة
الجزء الثالث
drjoezahi.com

الكريم

الطبقة الأولى:

(علبة قشطة + ظرفين كريم كراميل + ٦ ملاعق كبيرة حليب بودرة + ملعقتين ونصف كبيرة جبن سائل + كأس ونصف ماء).
تخلط مع بعض بالملعقة في قدر ثم على النار إلى أن يغلي لمدة خمس دقائق ثم يسكب في الصينية ويترك حتى يبرد في الثلاجة ثم يصف عليه بسكويت شاي.

الطبقة الثانية:

(علبة قشطة + ظرفين دريم ويب + ظرف كريم كراميل + ثلاث ملاعق كبيرة حليب بودرة + ملعقتين كبيرة كاكاو بودرة + علبة صغيرة حليب نستله المركز + بيالة ماء).
تضرب بالمضرب الكهربائي مع بعضها البعض حتى تصبح هشة ثم توضع على طبقة البسكويت وتزين: (بجوز الهند بعد خلطه مع بودرة الكاكاو) على الوجه ثم في الثلاجة حتى تبرد.

سؤال وجواب

سئل حكيم عربي عن أعدل الناس، وأظلم الناس وأكيس الناس، وأحمق الناس، وأسعد الناس، وأشقى الناس، فقال:
أعدلهم من أنصف نفسه، وأظلمهم من ظلم غيره، وأكيسهم من أخذ أهبته للأمر قبل وقوعه، وأحمقهم من باع آخرته بدنياه، وأشقاهم من اجتمع عليه فقر الدنيا وعذاب الآخرة.

الـــريكـــو

الطبقة الأولى:

نبشر خمس حبات ريكو ونضع نصفه في صينية البايركس أو الصينية ذات خاصية الفتح ونرفع النصف الباقي.

الطبقة الثانية:

نضع في الخلاط: (علبة قشطة + فنجال سكر خشن + ملعقة ونصف كبيرة كاكاو بودرة) وبعد الخلط نغمس فيه حبات بسكويت الشاي ثم نصفه على الريكو المبشور في الصينية إلى أن يتغطى الريكو ثم نرش بَاقي الريكو على البسكويت المغموس ونضع الصينية في الثلاجة حتى تبرد.

الطبقة الثالثة:

نخفق بالمضرب الكهربائي: (علبتين قشطة + ظرفين كريم كراميل + ظرفين دريم ويب) ثم نسكبه على الطبقة الثانية ونرش الوجه بقليل من الريكو المبشور وندخلها الثلاجة لتبرد .

الناس والمال

سئل الحسن رضي الله عنه عن أقسام الناس في المال فقال: أربعة : كريم وسخي وبخيل ولئيم، فالكريم هو الذي لا يأكل ويعطي، والسخي هو الذي يأكل ويعطي، والبخيل هو الذي يأكل ولا يعطي واللئيم هو الذي لا يأكل ولا يعطي.

الطبقـــات

الطبقة الأولى:

تقطع كيك السسرول بالكاكاو إلى حلقات ثم نصفه في صينية لها خاصية الفتح ونرصه فيها جيدًا .

الطبقة الثانية:

تخفق بالمضرب الكهربائي: (علبتين قشطة + أربع أظرف دريم ويب + ملعقة كبيرة نسكافة) وعندما تصبح هشه نضعها على الكيك ونتركها حتى تبرد وتتماسك في الثلاجة .

الطبقة الثالثة:

نذوب ثلاث ملاعق نشا كبيرة في كأس ماء فاتر ثم نضعه في قدر ونضع عليه ظرف كريم كراميل وثلاث ملاعق كبيرة كاكاو ونحرك حتى يذوب الكل ثم نضعه على النار حتى يغلي وبعد أن نبرده قليلاً نسكبه برفق على الطبقة الثانية (وذلك بوضع ملعقة يسكب عليها) وهذا لتخفيف الضغط على الطبقة الثانية ثم نضع الصينية في الثلاجة وعند التقديم نفك الصينية ونقدمه بشكل دائري.

الإيمـــان

روى الأوزاعي عن يحيى بن أبي كثير : قال ست من كُنَّ فيه فقد استكمل الإيمان : قتال أعداء الله بالسيف ، والصيام في الصيف، وإسباغ الوضوء في اليوم الشاتي ، والتبكير بالصلاة في اليوم الغيم، وترك الجدال والمراء وأنت تعلم أنك صادق، والصبر على المصيبة.

الفيـــمتو

الطبقة الأولى:

يقطع كيك السسرول بالفراولة إلى حلقات ويصف في صينية لها خاصية الفتح.

الطبقة الثانية:

يخفق بالمضرب الكهربائي: (علبتين قشطة + ظرفين دريم ويب + أربع ملاعق كبيرة حليب بودرة + ربع علبة القشطة ماء).

حتى تصبح هشة ثم يغطى بها الكيك وتترك حتى تبرد تماما وتتماسك جيدًا.

الطبقة الثالثة:

يوضع في قدر كأس ماء فاتر ويذوب فيه ثلاث ملاعق كبيرة نشا وظرف جلي فراولة أو توت وبيالة فيمتو مركز ثم يحرك بالملعقة على النار حتى الغليان ثم تترك جانباً حتى تبرد تماماً بعدها تسكب برفق على الطبقة الثانية.

يفضل أن تكون الطبقة الثانية باردة جداً والطبقة الثالثة لا تكون ساخنة حتى لا تتصدع الطبقة الثانية وتطفو على سطح الطبقة الثالثة وعندما تبرد الصينية قبل فتحها يجب تحديد الجوانب بالسكين قبل فكها ثم تقدم بشكل دائري.

الكنز الحق

عن يونس بن عبيد أن رجلاً شكى إليه ضيق حاله، فقال له يونس: أيسرك أن لك ببصرك هذا الذي تبصر به مئة ألف درهم؟ قال الرجل: لا ، قال: فبيدك مائة ألف درهم؟ قال: لا ، قال: فبرجليك؟ قال: لا ، فذكره نعم الله عليه ، فقال يونس : أرى عندك مئتي ألف وأنت تشكو الحاجة.

القبــــة

المقاديــر:
كيك سسرول بالفراولة.
ظرفين دريم ويب.
ظرفين كريم كراميل.
ثلاث ملاعق كبيرة حليب بودرة.
عشر حبات بسكويت شاي مطحونه.
علبتين قشطة.
اصبع زبدة مذاب.
نصف علبة القشطة ماء.

الطريقة:
نحضر إناء متوسط الحجم والعمق ونبطنه بورق التغليف الشفاف.
نقطع الكيك إلى حلقات ونصفها في القاع وعلى الجوانب.
نحضر بقية المقادير ونضعها في الخلاط الكهربائي نبدأ بالسائلة أولاً ثم الجافة بالتدريج.
نسكب مقدار الخلاط على الكيك المصفوف ثم نقوم بتغطية الخلطة بحلقات الكيك ونضعه في الثلاجة إلى أن يبرد ثم نقلبه في صحن التقديم وننزع ورق التغليف النايلون الشفاف ونزينه بمكعبات الجلي أو كريم الشانتيل.

نعم العادة

كان عبد الله بن جعفر كريماً إلى حد كبير . فقال له معاوية يعاتبه : الا تعلم أن الدنيا تقبل حيناً وتدبر حيناً؟ فقال عبد الله : يا أمير المؤمنين إن الله تعالى عودني عادة، وعودتُ عباده عادة وأخشى إن قطعت عادتي من عباده أن يقطع عادته عني.

شارت الدريم



الطبقة الأولى:

نغمس حبات بسكويت الشاي في حليب سائل ونصفه في الصينية.

الطبقة الثانية:

نخفق بالمضرب الكهربائي: (علبتين قشطة + ظرفين دريم ويب + أربع ملاعق كبيرة حليب بودرة + بيالة ماء) حتى تصبح هشة ثم نضع نصف المقدار على البسكويت في الصينية.

الطبقة الثالثة:

نرش طبقة الدريم بالكراميل المكسر ثم نغمس حبات بسكويت الشاي في الحليب ونصفه عليه مرة أخرى ثم نضع بقية الكريمة عليه وندخلها الثلاجة حتى تبرد وعند التقديم نرش الوجه بالكراميل المكسر.

عمل الكراميل المكسر:-

نضع كأس سكر في مقلاة على النار ونحرك حتى يذوب ويصبح لونه ذهبياً ثم نفرش قطعة من القصدير وندهنها بالزيت ثم نسكب الكراميل الساخن عليها بالتساوي ونرش في نفس الوقت لوز مجروش ونتركه حتى يبرد ثم ننزع الكراميل عن القصدير ونضعه في كيس وندقه حتى يتكسر ويكون جاهز للإستخدام.

فوائد السواك

فوائد السواك : من كتاب الطب النبوي لابن القيم رحمه الله تعالى: قال وفي السـواك عدة منافـع : يطيب الفم ، ويشد اللثة ، ويقطع البلغم، ويجلو البصر، ويذهب بالحفر، ويصح المعدة ويصفي الصوت ويعين على هضم الطعام، ويسهل مجاري الكلام ، وينشط للقراءة والذكر والصلاة، ويطرد النوم، ويعجب الملائكة ويكثر الحسنات.

حلى الصامولي

المقادير:
٣ حبات صامولي مطحونة.
٤ بيضات.
نصف كأس سكر خشن.
ملعقة صغيرة بكنج باودر.
ذرة ڤانيليا.

الطريقة:
نخلط البيض في الخلاط أولاً ثم نضع عليه الزيت ونعيد الخلط ثم السكر ونخلط إلى أن يتجانس ثم نضيف البكنج باودر والڤانيليا والخبز المطحون.
نضع الخليط في الصينية ونساويه ثم نخبزه في الفرن من أسفل ثم من أعلى.

خلطة الوجه:
نذوب ثلاث أرباع كأس سكر على النار ونقلبه حتى يشقر ثم نضيف عليه علبة قشطة وظرف كريم كراميل ونستمر في التقليب بعد أن نرفع القدر عن النار ثم نسكبه على الصينية وندخله الثلاجة حتى يبرد.

نصيحة

قال أمير المؤمنين علي بن أبي طالب رضي الله عنه لابنه الإمام الحسن: «لا تجلس على الطعام إلا وأنت جائع، ولا تقم عن الطعام إلا وأنت تشتهيه، وجوّد المضغ ، وإذا نمت فاعرض نفسك على الخلاء، فإذا استعملت هذا استغنيت عن الطب .

حلى الكابتشينو

الطبقة الأولى:

نضع في الخلاط:

- كأس لوز مبشور.
- كأس بقسماط.
- كأس سكر خشن.
- نصف كأس زيت.
- ٥ بيضات.

بعد الخلط نصبه في الصينية ثم ندخله في الفرن من أسفل حتى النضج.

الطبقة الثانية:

نضع في القدر :

- كأس حليب سائل
- ظرفين كريم كراميل.
- علبة قشطة.
- ٢ مغلف كابتشينو.

بعد الغليان نرفعه من على النار ويقلب بالملعقة لتبريده قليلاً ثم نسكبه بسرعة على الطبقة الأولى ويزين باللوز المبشور وندخله الثلاجة ليبرد .

الحسن والأحسن

قال حكيم : اربعة حسن ولكن اربعة أحسن منها: الحياء من الرجال ولكنه من النساء أحسن والعدل من كل إنسان حسن ولكنه من القضاة والأمراء أحسن والتوبة من الشيخ حسن ولكنها من الشاب أحسن والجود من الأغنياء حسن ولكنه من الفقير أحسن.

حلــى الهلل



الطبقة الأولى:

نضع في الخلاط: (خمس بيضات + كأس سكر خشن + كأس حليب محمص + نصف كأس زيت + ملعقة كبيرة بكنج باودر + قليل من النسكافيه) بعد الخلط الجيد نسكبه في صينية التيفال الوسط وندخلها الفرن من أسفل ثم من أعلى.

الطبقة الثانية:

نضع في الخلاط: (بيالة سكر خشن + بيالة حليب سائل + سبع حبات جبن كيري) بعد الخلط نسكبه على الطبقة الأولى وندخل الصينية مرة أخرى في حرارة الفرن حتى يتماسك .

الطبقة الثالثة:

نضع في قدر على النار: (ثلاثة أرباع كأس ماء + ملعقتين كبيرة كاكاو + ثلاث ملاعق كبيرة حليب بودرة + ظرف كريم كراميل) نحركه حتى الغليان ثم نسكبه برفق على الطبقة الثانية ونضعها في الثلاجة حتى تبرد .

وعند التقديم نقطع الحلى بالقمع الدائري لنحصل على قطع دائرية ثم نضعها في ورق التقديم .

مــن ...

من أصلح سريرته أصلح الله علانيته
ومن عمل لدينه كفاه الله أمر دنياه ، ومن أحسن فيما بينه وبين الله أحسن الله ما بينه وبين الناس .

علي بن أبي طالب

الحنيني المضروب

نضع في زبدية:

- ثلاث كاسات بر.
- ملعقة كبيرة خميرة فورية.
- ملعقة كبيرة بكنج باودر.

نقلبها بالملعقة حتى تختلط مع بعضها البعض .

في الخلاط:

- خمس بيضات.
- أربع ملاعق كبيرة حليب بودرة.
- نصف كأس زيت.

نخلط إلى أن تتجانس ثم تصب على المقادير الجافة في الزبدية.

في الخلاط: (كاسين تمر منزوع النوى + كاسين ماء حار) نخلطها ثم نسكبها أيضاً على مقادير الزبدية ونقلب السوائل بالملعقة إلى أن يتجانس الخليط ويصبح مثل خليط الكيك ثم نضع الخليط في صينية التيفال الوسط ونحمرها مثل الكيك في الفرن من أسفل ثم من أعلى وعندما تنضج نضربها بالملعقة أو الشوكة إلى أن تتفتت ثم نفركها بإصبع زبدة .

عند التقديم نسخنها قليلاً وتؤكل دافئة بالملعقة .

مضغــــــة

قال الفضيل :

ما من مضغة أحب إلى الله من لسان صدوق وما من مضغة أبغض إلى الله من لسان كذوب .

قوالب الكيك

المقاديـــر:

علبة زبادي.
علبة دقيق.
ثلاثة أرباع العلبة سكر خشن.
ربع العلبة زيت.
ملعقة كبيرة بكنج باودر.
ثلاث بيضات.

الطريقة:

نضع في الخلاط أولاً البيض والزبادي والزيت ونخلطه ثم نضع السكر والبكنج ثم الدقيق ونستمر في الخلط حتى يتجانس .

نسكب الخليط في صينية القوالب الصغيرة مع مراعاة: عدم ملء القالب ثم ندخلها الفرن من أسفل ثم من أعلى وعندما تنضج نخرجها من القالب.

خلطة الوجه:

نخفق بالمضرب (علبة قشطة + ظرف دريم + قليل من السكر البودرة) إلى أن تصبح مثل الكريمة ونغمس قوالب الكيك مع الوجه في هذه الخلطة ثم نرش الوجه بالفستق المجروش والكراميل المكسر .

ملاحظة:

- المكيال علبة الزبادي .
- الكراميل المكسر تقدم ذكر إعداده في طريقة الشارت.

الدنيــا

إن أضحكت قليلاً ، أبكت كثيرًا ، وإن سَرت يوماً أحزنت شهوراً ، وإن متعت يسيرًا منعت كثيراً فلا يبقى لها حبور ولا يدوم فيها ثبور.

ابن القيم

السميد



المقادير:

كأس سميد.

كأس جوز هند.

كأس سكر خشن.

بسكويت شاي.

علبة حليب نستله المكثف بالشوكولاته.

٨ قطع جبن كيري.

علبة قشطة.

الطريقة:

نضع في قدر على النار السكر والسميد والجوز ونقلبه حتى يتشقر لونه.

نرفع القدر من على النار ونضع علبة القشطة عليه ونحرك بسرعة ثم نرصه في الصينية ونصف قطع البسكويت عليه بعد غمسه في الحليب السائل.

نخلط الحليب المكثف مع الجبن في الخلاط ثم نسكبه على البسكويت ونضع الصينية في حرارة الفرن حتى تتماسك ثم ندخلها في الثلاجة .

من أقوال الفاروق رضي الله عنه

ثلاثة يثبتن لك الود في صدر أخيك :

أن تبدأه بالسلام ، وتوسع له في المجلس ، وتدعوه بأحب الأسماء إليه.

طبقــــات القرفــــة

المقادير:

أربع بيضات.

ثلاث أرباع كأس زيت.

كأس حليب سائل.

ملعقتين صغيرة بكنج باودر.

كأس وربع سكر خشن.

ملعقتين كبيرة قرفة ناعمة.

ملعقة صغيرة ڤانيليا .

كأس ونصف دقيق.

الطريقة:

نضع جميع المقادير في الخلاط ما عدا الدقيق ونخلطها وعندما تتجانس نسكبها على الدقيق ونقلبها بمضرب السلك اليدوي.

نضع كمية بسيطة من الخليط في الصينية التيفال الوسط وندخلها الفرن ونحمرها من أسفل ثم من أعلى ثم نضع طبقة ثانية قليلة السمك ونحمرها من أعلى فقط وهكذا نكرر العملية حتى نفاذ الكمية .

قــال أحــد الحكمــاء

راحة الإنسان في ثلاث :

- راحة الـــروح فـي قلة الآثام .
- وراحة القلب من قلة الأوهام .
- وراحة اللسان من قلة الكلام .

الأقــــراص المقليــــة



الحشوة :

نضع دجاجة كاملة مقطعة إلى عشر قطع في قدر بدون إضافة اي سائل ونتبلها بالملح والثوم والبهارات ونضع القدر على نار هادئة جدًا ونتركها لمدة ساعة حتى تنضج وتتحمر من الأسفل قليلاً ويجف السائل والعصارة التي تنزل من الدجاج .

عندما تبرد ننزع الجلد والعظم ونقطعها إلى قطع صغيرة ثم نقلي بطاطس مقطع إلى مكعبات في الزيت ونضعه على الدجاج ثم نقطع الخس إلى قطع صغيرة ونضعه ايضًا على الدجاج ثم نضع ملعقتين كبيرة مايونيز ونقلب المقادير جيداً .

عمل الأقراص :

نفتح دوائر خبز المفرود الصغيرة مع الجنب فتحه بسيطه ونضع بداخلها ملعقة كبيرة من الحشوة ثم نغلق الفتحه بجبن سائل ونغمس الخبز في البيض ثم البقسماط ثم نحمر الخبزة في زيت يسير في المقلاة مع الوجهين حتى تتحمر .

تؤكل حارة وهي تقرمش .

خصال الجاهل

الجاهل يُعرف بست خصال: الغضب من غير شيء، والكلام من غير نفع، والعطية في غير موضعها، والا يعرف صديقه من عدوه، وإفشاء السر، والثقة بكل أحد .

كرات الكرنب

المقادير:

كاس جزر مبشور.
كاس كرنب ابيض مقطع إلى قطع صغيرة.
كاس ونصف دقيق.
بهارات مشكلة وملح ناعم.
قليل من الماجي الأبيض.
بيضتان.
قليل من الماء.

الطريقة:

تخلط المقادير مع بعضها البعض ثم نعجنها جيداً حتى تختلط مع بعضها البعض وتتجانس وعندما تكون العجينة شبه سائلة أضيفي لها قليل من الدقيق ليعيد لها تماسكها ثم نكورها بأطراف الأصابع مثل اللقيمات ونقليها في زيت غزير إلى أن تتحمر وتقدم ساخنة مع الكاتشب والمايونيز.

الراحة والسلامة

اجتنب سبع خصال يسترح جسمك وقلبك ويسلم لك عرضك ودينك، لا تحزن على ما فات ، ولا تحمل هماً لم ينزل بك، ولا تلم الناس على ما فيك مثله، ولا تطلب الجزاء على ما لم تعمل، ولا تنظر بشهوة إلى ما لم تملك، ولا تغضب على من لم يضرك غضبه، ولا تمدح من لم يعلم من نفسه خلاف ذلك.

فطائر البصل الأخضر

المقادير:

كاس دقيق أبيض.

قليل من الملح.

اقل من ملعقة الطعام زيت.

الطريقة:

نقلب المقادير السابقة بالملعقة ونعجنها بالماء الفاتر حتى يصبح لدينا عجينة متماسكة مثل عجينة الفطائر ونتركها ترتاح قليلاً .

الحشوة:

(علبة جبن التشيدر مبشورة + بصل أخضر مقطع إلى قطع صغيرة) تخلط مع بعضها البعض.

عمل الفطائر:

نفرد العجينة ونقطعها إلى دوائر ثم نضع في كل دائرة ملعقة صغيرة من الحشوة ثم نضعها في آلة الفطائر اليدوية ونكبس عليها حتى تلتصق الأطراف ونزيل الزوائد منها ثم تقلى في زيت غزير وتقدم حارة.

الثواب والعقاب

رأى إبراهيم بن ادهم رجلاً يتحدث بكلام لا يعنيه ، فوقف عليه وقال: أهذا كلام ترجو منه الثواب ؟ قال : لا .
قال : افتأمن عليه العقاب ؟ قال : لا .
فقال : ابن أدهم : عليك بذكر الله. وما تصنع بكلام لا ترجو منه ثواباً ولا تأمن منه عقاباً ؟

المغـزلـي

المقادير:

كاسين دقيق.

نصف كاس زيت.

نصف كاس ماء.

ملعقة كبيرة بكنج باودر.

فنجال سكر بودرة.

الحشوة:

يفرك كأس تمر منزوع النوى بملعقة كبيرة قرفة ناعمة.

الطريقة:

نضع السكر والبكنج على الدقيق ونقلبه ثم نضع الزيت ونفركه بأطراف الأصابع ثم نصب الماء عليه ونعجنه جيداً نكور العجينة إلى كور صغيرة ثم نفرد كل كرة إلى أن تصبح رقيقة جداً بعدها نضع حشوة التمر بشكل طولي ثم نغلف الحشوة جيداً إلى أن تأخذ الشكل المغزلي مدببة من الوسط رفيعه مع الأطراف ثم نلفها بخيط على الشكل الحلزوني ثم نقليها في الزيت وبعد أن تتحمر ننزع الخيط منها ونقدمها.

يقول الفقيه أبو الليث السمرقندي

يصل الحاسد خمس عقوبات قبل أن يصل حسده إلى المحسود.

أولها: غمٌ لا ينقطع ، وثانيهما: مصيبة لا يؤجر عليها، وثالثها: مذمة لا يحمد عليها، ورابعها: سخط الرب، وخامسها: يغلق عنه باب التوفيق.

أفخاذ الدجاج

المقادير:

كيس عجينة رقائق البف باستري.
حشوة دجاج.
بيض.
بقسماط (فتات الخبز اليابس).

الطريقة:

أولاً: عمل الحشوة:

نسلق نصف صحن صدور دجاج مخلي من العظم في ماء وملح وبهارات ثم نصفيها وننتفها إلى قطع صغيرة.
نقطع بصلة إلى قطع صغيرة ونحمسها في زيت يسير ثم نضع عليها الفلفل الأخضر المقطع ونستمر في التقليب ثم نضع الملح والبهارات والدجاج المنتف.

ملاحظة: الحشوة على حسب الرغبة يمكنك إضافة الجزر والبقدونس عليها .

ثانياً: عمل الأفخاذ:

نأخذ مربعة من رقائق البف باستري ونفردها ثم نقطعها إلى أرباع ونأخذ كل ربع ونضع فيه ملعقة صغيرة من الحشوة ونغلفها بالعجينة ونشكلها على شكل الأفخاذ مدببة من الأعلى ثم نغمسها في البيض ثم البقسماط ثم نقليها في زيت غزير وتقدم حارة.

يقول عبدالوهاب عزام

الفكر لا يُحدُّ، واللسان لا يصمت والجوارح لا تسكن فإن لم تشغلها بالعظائم، اشتغلت بالصغائر، وإن لم تُعمِلها في الخير عملت في الشر، فعلِّمها التحليق، تكره الإسفاف وعرِّفها العز، تنفر من الذل.

أقراص البرنقز الحلوة

المقادير:

أربع ملاعق كبيرة دقيق.
ست ملاعق كبيرة سكر خشن.
بيضتان.
أصبع زبدة سائح في حرارة الغرفة.
قليل من الفانيليا.
طرف الملعقة الكبيرة بكنج باودر.

الطريقة:

نضع المقادير السابقة في الخلاط ونخلطها حتى تتجانس وتختفي الزبدة ويمكن تخفيف المقدار بفنجال حليب سائل عند الحاجة.
نحضر صينية التيفال الكبيرة ونصب العجينة فيها بملعقة الطعام على شكل أقراص مدورة مع ترك مسافات بينها (حوالي ثمان دوائر فقط).
نضع اللوز المبشور أو الفستق عليها وندخلها الفرن من أسفل ومن أعلى وبعدما نخرج الصينية نضع كل قرص مدور بسرعة في بيالة أو ننشر الأقراص على نشابة الفرد حتى تأخذ الشكل المنحني فتصبح مثل شكل البرنقز ولا تغطى الأقراص حتى تصبح يابسة ونعيد العمل حتى نفاد الكمية ينتج لنا (٣٥) قرص تقريباً.

حسن الخلق من التقوى

جمع النبي ﷺ بين تقوى الله وحسن الخلق، لأن تقوى الله تُصلح ما بين العبد وبين ربه، وحُسن الخلق يُصلح ما بينه وبين خلقه. فتقوى الله توجب له محبة الله، وحسن الخلق يدعو الناس إلى محبته.

الفوائد - ابن قيم الجوزية

الشــابــورة

نضع في زبدية:

- كاسين دقيق.
- نصف ملعقة بكنج باودر.
- ملعقتين كبيرتين حليب بودرة.

نقلبها بالملعقة ثم نضع حفرة في الوسط.

في الخلاط:

- ثلاث بيضات.
- ثلاثة أرباع كأس سكر.
- ثلاثة أرباع كأس زيت أو زبدة.

الطريقة:

نخلط مقادير الخلاط لمدة خمس دقائق ثم نسكبها في الحفرة على المقادير الجافة ونقلبها بالملعقة حتى يصبح لدينا عجينة غليظة وملساء.

نحضر الصينية وندهنها بالزيت ونفرش العجينة فيها ونساويها بظهر الملعقة بعد دهنها ثم نرش الوجه بالسمسم وندخلها الفرن من أسفل ثم من أعلى وبعد أن نخرجها نقطعها إلى ألواح .

ملاحظة:

إذا أردتيها طرية قدميها بعد تقطيعها أما إذا أردتيها قاسية نوعاً ما فحمري الألواح على الوجهين مرة أخرى.

أصـول الخطايـا ثلاثـة

١ - الكبر، وهو الذي أصار إبليس إلى ما أصاره.

٢ - الحرص ، وهو الذي أخرج آدم من الجنة .

٣ - الحسد، وهو الذي جرَّ أحد ابني آدم على أخيه.

فمن وقي شر هذه الثلاثة فقد وقي الشر.

فالكفر من الكبر ، والمعاصي من الحرص، والبغي والظلم من الحسد.

الفوائد - ابن قيم الجوزية

رولات التوست



المقادير والطريقة:

١- نسلق نصف صحن صدور دجاج مع ملح وبهارات ثم نصفيها ونتتفها إلى قطع صغيرة .

٢- نقطع بصلة متوسطة الحجم ونحمسها على النار في قليل من الزيت ونضع على البصل جزرتين متوسطة الحجم ومبشوره ونقلبها مع إضافة الملح والبهارات وبعد أن نرفعها من على النار نضع عليها نصف كأس بقدونس مقطع ونضيف الدجاج إليها ثم نحضر مربعات التوست وننزع أطرافها ثم نفردها بالنشابة ثم ندهنها بالمايونيز اما أحد الأطراف فيدهن بالجبن السائل.

٣- نضع الحشوة بالطول ونلف التوست ونثبته عند الطرف المدهون بالجبن ثم نصف الرولات في الصينية .

خلطة الوجه:

نضع على وجه الرولات في الصينية كشنة البيتزا (بصل محموس مع طماطم وفلفل أخضر بارد وملح ومعجون طماطم) ثم نبشر على الوجه جبن التشيدر ثم ندخلها في الفرن ونحمرها من أعلى فقط ثم تقدم في الصينية أو توزع الرولات في أطباق بعد فصلها عن بعض .

الأطفال

يتميز الأطفال بسبع خصال أولاها: لا يغتمون للرزق. وثانيها: أنهم إذا مرضوا لم يضجروا من قضاء الله. وثالثها: أن الحقد لا يجد سبيلاً إلى قلوبهم. ورابعها: أنهم يسارعون للصلح. وخامسها: أنهم يأكلون مجتمعين. وسادسها: أنهم يخافون لأدنى تخويف. وسابعها: أن عيونهم تدمع.

الأرز الصيني

المقادير والطريقة:

١ - نسلق نصف صحن صدور دجاج مخلي من العظم في ماء، وملح وبهارات ثم نصفي الدجاج من المرق ونضعه جانباً .

٢ - نقطع (١٥) حبة فاصوليا خضراء إلى قطع صغيرة مع ثلاث حبات جزر مقطعة ونسلقها في ماء مملح ثم نصفي الفاصوليا والجزر من الماء ونضعهما جانباً .

٣ - نقطع بصلة كبيرة إلى قطع صغيرة ونقلبها على النار في زيت يسير مع بهارات وملح وربع ملعقة كبيرة زنجبيل مطحون ثم نقطع عليه فلفل أخضر بارد ونستمر في التقليب حتى ينضج .

٤ - ننتف الدجاج إلى قطع صغيرة ثم نضعه على البصل والفلفل ونقلب على النار لمدة عشر دقائق ثم نضع عليه نصف فنجال صلصة الصويا ونرفعه من على النار .

٥ - نسلق كأس ارز بعد نقعه في مرقة الدجاج السابقة مع إضافة الزيت والفلفل الأخضر الحار لإعطاء النكهة إلى أن ينضج .

٦ - نحضر قدر ونضع فيه أولاً الأرز ثم الفاصوليا والجزر ثم الدجاج المكشن ثم فنجال صلصة الصويا ونقلب هذه الطبقات بالملعقة على النار حتى تختلط ثم نكرر مرة أخرى وضع الطبقات ونقلب بالملعقة حتى تختلط مع بضعها البعض وعندما تسخن توضع في طبق التقديم وتؤكل حارة .

أقــوال فــي الكــذب

- مأساة الكذاب ليست في أن أحداً لا يصدقه، بل في أنه لا يصدق أحداً .
- الكذبة كرة ثلجية تكبر كلما دحرجتها .
- على ضعيف الذاكرة الا يكذب قط .
- من استحلى رضاع الكذب عسر فطامه .

أعشــاش الشعيــرية

المقادير والطريقة:

أولاً: نحضر صينية ونضع فيها حبات الشعيرية (تسع قطع) ونغمرها بالماء تقريباً ونضع عليها الملح والبهارات وعندما تنضج الشعيرية يمكننا الإستغناء عن الماء إن وجد في الصينية .

ثانياً الحشوة: نسلق نصف صحن صدور دجاج مخلي العظم في ماء وملح وبهارات وثوم ثم نصفيه ونتنف الدجاج إلى قطع صغيرة. نقطع بصلة متوسطة الحجم إلى قطع صغيرة ونحمسها على النار في زيت يسير ثم نضع عليها الفلفل الأخضر البارد المقطع ونستمر في التقليب ثم نضع عليها قليل من الكرنب الأبيض المقطع والجزر المبشور ونضيف الملح والبهارات ثم نرفع الحشوة من على النار.

ثالثاً خلطة الوجه: نضع في قدر على النار (علبة قشطة + ثلاث ملاعق كبيرة جبن سائل + ثلاث ملاعق مايونيز) وعندما يتجانس نرفعه من على النار.

رابعاً إعداد الصينية: نوسع وسط دوائر الشعيرية ونملأها بالحشوة ثم نشربها الخلطة وعندما يتبقى من الخلطة قليلاً نسكبها على الأطراف وبين دوائر الشعيرية ثم ندخلها الفرن من اسفل لمدة ربع ساعة ثم نحمرها قليلاً من الأعلى وتقدم حارة في الصينية أو توزع الدوائر في أطباق.



كيفية التعامل مع الآخرين

- حافظ على مشاعر الآخرين واختر كلماتك بعناية.
- لا تغضب.
- كن بسيطاً وغير متكلف في تعاملك مع الآخرين.
- كن متواضعاً ، يعلو شأنك.
- دع محدثك يحدثك بما يحب وكن مستمعاً جيداً.
- أوف بوعدك ، واصدق حديثك.
- حاول أن تقول شكرًا لمن أدى لك خدمة فوقعها كبير في نفسه.
- اعترف بخطئك واعتذر إذا لزم الأمر للإعتذار.

صينيـة الباذنجـان

المقاديـر:

اربع حبات باذنجان كبيرة.

كأس ونصف حمص جاهز.

حبة طماطم كبيرة.

ثلاث بصلات متوسطة الحجم .

حبة فلفل أخضر بارد متوسطة الحجم .

الطريقة:

نقطع الباذنجان إلى مكعبات ونقليها بالزيت ثم نصفيها ونتركها جانباً.

نقطع البصل إلى قطع صغيرة ونحمسها على النار في زيت يسير ثم نضع الطماطم المقطع ثم الفلفل الأخضر ونتركها على النار حتى تنضج ثم نضع عليه الملح والبهارات ثم الحمص والباذنجان ونقلب على النار لمدة ربع ساعة .

نقدمها حارة مع الخبز المفرود.

طـرفـه

أرسل رجلاً ولـده ليشتري له حبلاً للبئر طوله عشرون ذراعـاً ، فوصل الولـد إلى منتصف الطريق ، ثم رجع فقال: يا أبتي عشرون في عرض كم ؟

قـال: في عرض مصيبتي فيك يا بني .

الأرز بالقشطة



المقادير:

نصف صحن صدور دجاج مخلي من العظم.

كأسين أرز.

بصلة متوسطة الحجم.

حبة فلفل أخضر بارد .

ثلاث حبات جزر مبشورة.

أربع حبات جبن مثلث.

علبة قشطة.

أربع ملاعق مايونيز.

الطريقة:

نسلق الدجاج في ماء مملح ومبهر ثم نصفيه ونسلق الأرز في مرقته مثل الكبسة حتى ينضج .

نقطع البصلة إلى قطع صغيرة ونقلبها في زيت يسير حتى يذبل ثم نضيف إليه الفلفل والجزر والملح والتوابل ثم نضع الدجاج بعد تنتيفه إلى قطع صغيرة ونقلبها جميعاً على النار ثم نحضر الصينية ونضع فيها الأرز ثم الحشوة .

خلطة الوجه:

نخلط في الخلاط القشطة والجبن والمايونيز ونسكبه على الحشوة بالتساوي ثم تدخل الصينية في الفرن ونحمرها من أعلى فقط وتقدم.

عجيب أمر المرأة

يقول السباعي - رحمه الله - من عجيب أمر المرأة أنها أقوى سلطاناً على الرجل وهي أضعف منه وأكثر وفاءاً له وهو أغدر منها وأكثر شكوى منه وهي أهدأ منه بالاً ، وألصق منه بأولاده وهم ينسبون إليه وأكثر تخريباً للبيت وهو أقل منها سكنى .

وهي أقل منه عباده وهو أضعف منها إيماناً .

المنتـــــو

إعداد الحشوة:

١- نسلق نصف صحن صدور دجاج مخلي من العظم في ماء وملح وبهارات ونصفي الدجاج من المرق ونقطعه إلى قطع صغيرة.

٢- نقطع بصلة متوسطة الحجم ونقلبها في زيت يسير ثم نقطع حبة طماطم صغيرة إلى قطع صغيرة ونضعها على البصل ونستمر في التقليب ثم نضع حبة فلفل أخضر بارد مقطع إلى قطع صغيرة ونقلب لمدة خمس دقائق ثم نضيف الملح والبهارات والدجاج المقطع إليه .

٣- نقلي مكعبات صغيرة من الخضار المشكل (كوسه - جزر - بطاطس - قرع) ونضيفها على البصل والدجاج .

٤- نقلي شرائح متوسطة الطول من البصل والفلفل الأخضر البارد.

إعداد الصينية:

نضع شرائح البصل والفلفل المقلي في أسفل الصينية ونحضر شرائح السنبوسة الطويلة ونقسمها إلى ثمان مستطيلات ونأخذ كل مستطيل ونضع في طرفه مقدار من الحشوة ثم نلفه على شكل أصابع ونصف الأصابع على البصل والفلفل المقلي في الصينية إلى أن ينتهي المقدار.

خلطة الوجه:

نضع في قدر على النار : (علبة قشطة + ثلاث ملاعق كبيرة جبن سائل + ملعقتين مايونيز) نحرك على النار حتى يتجانس ثم نصبها على أصابع المنتو في الصينية ثم ندخلها للفرن من أسفل لمدة ثلث ساعة تقريباً ثم تحمر من الأعلى.



الأســــرار

- القلوب أوعية السرائر والشفاه أقفالها والألسن مفاتيحها فليحفظ كل منكم وعاء سره.
- يقول الإمام الشافعي - رحمه الله -

إذا المرء أفشى سره بلسانه ولام عليه غيره فهو أحمق
إذا ضاق صدر المرء عن سر نفسه فصدر الذي يستودع السر أضيق

- اجعل سرك لواحدٍ ، ومشورتك إلى ألف .
- السر في نظر المرأة نوعان : نوع تافه لا يستحق أن تحتفظ به، ونوع آخر مهم جداً بحيث لا تستطيع أن تحتفظ به .

أنصاف القمر

المقادير:

ست حبات همبرجر من المخابز مغلقة مع الأطراف.
حشوة دجاج على حسب الرغبة.
الحشوة على سبيل المثال : -
نأخذ نصف صحن صدور دجاج مخلي من العظم ونقطعه إلى مكعبات صغيرة ونقلبها في زيت يسير ثم نضع عليها بصلة مقطعة إلى شرائح طولية ثم فلفل أخضر بارد مقطع إلى شرائح طولية رقيقة ونقلب على النار ثم نضع الطماطم المقطع ونستمر في التقليب على النار ثم نضع الملح والتوابل ونرفعها من على النار ونضع عليها مكعبات من البطاطس المقلية .

خلطة الوجه:

نضع في قدر على النار (علبة قشطة + ثلاث ملاعق جبن سائل + ملعقتين كبيرة مايونيز) نقلبها على النار حتى تتجانس ثم نرفعها .

الإعداد:

نأخذ الهمبرجر ونقسمها إلى نصفين ثم نفرغ كل نصف من العجين بالسكين ثم نضع في وسط كل نصف حشوة ونصف الأنصاف بجانب بعض في الصينية ثم نضع على وجه كل نصف من الخلطة بحيث تتشرب ثم ندخل الصينية في الفرن ونحمرها من اعلى فقط وعندما نخرجها تغطى بالقصدير حتى نحافظ عليها طرية .

مراعاة النفوس

- النفوس بيوت لها أصحابها فإذا طرقتموها فاطرقوها برفق.
- البشر مخلوقات عاطفية تجذبهم الكلمة الطيبة وينفرهم التوبيخ والتقريع.
- الابتسامة أقل كلفة من الكهرباء وأكثر إشراقاً منه.

أحسن إلى الناس تستعبد قلوبهم فطالما استعبد الإنسان إحسان

سلطة الخضار بالزبادي

المقادير والطريقة:

١- نقطع مقدار متماثل من الخضروات (بطاطس - كوسه - باذنجان) إلى مكعبات ونقليها في الزيت.

٢- نحضر زبدية ونضع فيها كمية على حسب الرغبة من كل من (فلفل أخضر بارد مقطع إلى مكعبات - زيتون أسود وأخضر مقطع إلى حلقات - كزبرة مفرومة - حمص جاهز - جزر مبشور).

٣- نقلب هذه المقادير مع بعض ونضيف إليها الخضروات المقلية نحضر صينية ونرص فيها هذه المقادير رصاً جيداً.

خلطة الوجه:

نخلط علبتين زبادي مع أربع ملاعق مايونيز في الخلاط مع إضافة قليل من الملح .

نسكب الخليط على وجه المقادير السابقة المرصوصة في الصينية بالتساوي.

نرش الوجه بالسماق والكزبرة والجزر المبشور.



الحيـــاة الطيبـــة

يقول الشيخ عبدالرحمن السعدي رحمه الله تعالى:
الشاكرون أطيب الناس نفوساً وأشرحهم صدوراً وأقرهم عيوناً فإن قلوبهم ملآنة من حمده والاعتراف بنعمه والاغتباط بكرمه والابتهاج بإحسانه وألسنتهم رطبة في كل وقت بشكره وذكره وذلك أساس الحياة الطيبة ونعيم الأرواح وحصول جميع اللذائذ والأفراح وقلوبهم في كل وقت متطلعة للمزيد وطمعهم ورجاؤهم في كل وقت بفضل ربهم يقوى ويزيد .

سلطة الباذنجان

المقادير:

اربع حبات باذنجان كبيرة.

حبتين بطاطس كبيرة.

علبة زبادي.

ثلاث ملاعق كبيرة طحينة.

ثلاث ملاعق مايونيز.

خبز مفرود مقطع قطع صغيرة ومقلية.

بقدونس مفروم للتجميل.

الطريقة:

نقطع الباذنجان والبطاطس إلى مكعبات صغيرة ونقليها في الزيت ثم ترص في طبق التقديم .

نخلط بقية المقادير (زبادي - مايونيز - طحينة) بالخلاط ثم نضيفها على وجه السلطة ونجمل الطبق بالخبز المقلي والبقدونس وعند التقديم تخلط مع بعضها البعض وتقدم في الأطباق .

وقفـــات

- قبورنا تبنى ونحن ما تبنا ، ياليتنا تبنا قبل ما تبنى
- إن أحدنا يؤثر الظل على الشمس ثم لا يؤثر الجنة على النار.
- ذكر الله شفاء وذكر الناس داء .
- الأنس ثمرة الطاعة والمحبة ، فكل مطيع لله مستأنس وكل عاص لله مستوحش.
- عجبـاً لمن بلي بالذنـــوب ، كيف يذهل عن الاستغفار والله جل وعلا يقول ﴿ فَقُلْتُ ٱسْتَغْفِرُوا۟ رَبَّكُمْ إِنَّهُۥ كَانَ غَفَّارًا ۝ يُرْسِلِ ٱلسَّمَآءَ عَلَيْكُم مِّدْرَارًا ۝ وَيُمْدِدْكُم بِأَمْوَٰلٍ وَبَنِينَ وَيَجْعَل لَّكُمْ جَنَّـٰتٍ وَيَجْعَل لَّكُمْ أَنْهَـٰرًا ۝ ﴾

سورة نوح الآية (١٠-١٢)

السلطة اليونانية

المقادير:

علبة جبن الفيتا الحامض الوسط مقطعة إلى مكعبات.

حبة طماطم متوسطة الحجم مقطعة إلى مكعبات.

أربع حبات خيار مقطعة إلى مكعبات.

أربع أوراق خس مقطعة إلى مربعات صغيرة.

زيتون أسود وأخضر مقطع إلى حلقات.

خبز مفرود مقطع إلى مربعات ومقلي.

الطريقة:

نضع المقادير السابقة مع بعضها البعض ونقلبها ما عدا الخبز وعند التقديم نخلط معها الخبز ونرش الوجه بالزعتر ونقدمها في أطباق .

تحصين القلوب

لماذا الناس عندما يسمعون بمرض خطير يسارعون إلى المستشفيات لأجل تحصين أنفسهم ووقاية أبنائهم بينما لا نجدهم حريصون على تحصين قلوبهم ووقايتها مع أن تحصين القلب ضد أمراضه كالغيبة والحسد سبب لتزكيته وتطهيره وسلامته ولأنه بصلاح القلب يصلح الجسد كله وبفساده يفسد الجسد كله .

فلنبادر إلى تحصين قلوبنا ولا نغفل عنها فإن الإنسان بنفسه وقلبه لا بجسده وصورته .

السلطـــة الحـــارة

المقادير:

ثلاث بصلات متوسطة الحجم.

خمس حبات طماطم كبيرة الحجم.

ثلاث ملاعق معجون طماطم.

عشر حبات فلفل أحمر حاره.

قليل من الملح والتوابل.

ربع كأس زيت.

الطريقة:

نقطع البصل إلى قطع صغيرة ثم نقلبها في الزيت حتى تذبل ثم نقطع الطماطم إلى قطع صغيرة ونضيفها على البصل ونقلبها ثم نقطع الفلفل إلى قطع متوسطة الحجم ونقلبها مع البصل والطماطم ثم نضيف المعجون والملح والبهارات ونتركها على نار هادئة حتى تنضج .

تخلط المقادير السابقة في الخلاط بعد أن تبرد وتقدم.

يمكن حفظها في علبة في الثلاجة وتقدم في أطباق صغيرة مع الأرز الأبيض .

جهاز صغير

جهاز صغير يحقق لنا أرباح طائلة لا يحتاج إلى كهرباء أو تركيب فهو هبة من الله فأينما ذهبنا وحيثما حللنا نحمله معنا إنه:

، اللســـان ،

فخلال ثواني نجمع الكثير من الربح فكل تسبيحة حسنة وكل تكبيرة حسنة والحسنة بعشر أمثالها .

فهلا اغتنمنا هذا الجهاز في طاعة الله وهلا حرصنا على المحافظة عليه ليكون لنا لا علينا .

السلطة الحلوة



المقادير:

- نصف لفة كرنب أبيض.
- كاس جزر مبشور.
- ثلاث ملاعق كبيرة مايونيز.
- ثلاث ملاعق كبيرة زبادي.
- فنجال سكر بودرة.
- ربع ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

تقطع الكرنب الأبيض إلى شرائح طولية ونضع عليه الجزر المبشور ونقلبها مع بعض.

نخلط المايونيز والزبادي والسكر والملح خلطاً جيداً حتى يتجانس ثم نضيف الخليط على الكرنب والجزر ونقلب جيداً وتقدم مع المقليات .

تداووا بالفواكه

عندما يمر رب الأسرة بمحل بيع الفاكهة فعليه أن لا يتردد في الدخول وشراء ما يعجبه من الفاكهة وبالقدر الذي يكفي عائلته.

هذه ليست دعوة للشراء او الترويج لمحلات الفاكهة بل دعوة للعلاج بها بدلاً من الغرق في الأدوية الكيميائية وعلى سبيل المثال :

التين والتفاح فالتين يحوي نسبة عالية من الحديد والكالسيوم لذا فهو مناسب دائم لمرضى فقر الدم وهو يعمل على تليين البطن ويعالج الإمساك. أما التفاح فهو صيدلية متكاملة ، مفيد لمرضى الجهاز الهضمي والإسهال وهو وفقاً للأمثال الشعبية المتوارثة يعد البديل الأفضل لزيارة الطبيب.

سلطة التشيدر

المقادير:

أربع حبات خيار متوسطة الحجم مقطعة إلى مكعبات.
نصف كأس بقدونس مفروم.
نصف كأس ذرة.
أربع أوراق خس مقطعة.
علبة زبادي.
ملعقتين كبيرتين مايونيز.
قليل من (الملح والليمون والثوم والكمون).
خبز مفروم مقطع الى قطع صغيرة ومقلية.
علبة جبن التشيدر الصغيرة مبشورة.

الطريقة:

نضع الخيار والبقدونس والخس والذرة مع بعضها البعض في زبدية ثم نضيف إليها الخلطة: (الزبادي والمايونيز بعد تتبيلها بالملح والليمون والثوم والكمون) ونسكبها بالتساوي ونقلب ثم نرش الوجه بالجبن المبشور والخبز المقلي.

كاسيات عاريات

أخيتي : أزيلي عنك هذه الغشاوة .. أفيقي إن التبرج من كبائر الذنوب ويترتب عليه دخول النار والحرمان من الجنة ففي الحديث «صنفان من أهل النار لم أرهما وذكر منهما «ونساء كاسيات عاريات مائلات مميلات رؤوسهن كأسنمة البخت المائلة لا يدخلن الجنة ولا يجدن ريحها وإن ريحها لتوجد من مسيرة كذا وكذا » .

وإن مما عمت به البلوى في هذا الزمان من الفتن هو التبرج والسفور .

فهل نفيق ونستيقظ قبل فوات الأوان .

سلطة الكرنب الأحمر

المقادير:

نصف لفة كرنب أبيض.
نصف لفة كرنب أحمر.
نصف كأس بقدونس مفروم.
علبة زبادي.
ملعقتين كبيرة طحينة.
ملعقتين كبيرة مايونيز.
قليل من الليمون.
قطع خبز مفرود مقلية.

الطريقة:

نقطع الكرنب الأبيض والأحمر إلى شرائح طولية متوسطة
نضيف البقدونس إلى الكرنب.
نخلط الزبادي والمايونيز والليمون خلطاً جيداً ونسكبه على الكرنب ونقلبه جيداً.
نرش الوجه عند التقديم بالخبز المقلي .

النجاح مع الوقت

هل تقضي المرأة عمرها ووقتها في الصلاة والصيام والذكر وغير ذلك من العبادات والطاعات حتى تكون قد استغلت وقتها في أفضل الأعمال ؟

إن أكثر الناس لا يستطيعون ذلك ومن رحمة الله انه قد اذن لعباده في السعي في معايشهم وطلب الرزق بل ومن كرمه أنه جعل الأجر والثواب لأي عمل دنيوي مباح إذا أخلصت المرأة فيه النية لله تعالى.

واستغلال الوقت يساعد المرأة على النجاح إذا عرفت قيمة أيامها وساعاتها فاغتنمتها واستغلتها فالوقت مفتاح النجاح وبدون تنظيمه واستثماره لن تستطيع المرأة أن تنجح في المجالات المختلفة لحياتها.